

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Волошко К.Ю.

ГБОУ СОШ с.Сколково (1-4 классы)



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Ершова

МЕНЮ

на 20.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Икра кабачковая..		60	74
Котлеты из мяса с соусом.		50/50	208
Рис отварной с м/сливочным		150	193
Чай с лимоном		200/3,5	62
Хлеб пшеничный		30	70
Итого:	62,20	544	607
Обед			
Салат "Витаминный"		60	63
Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью на бу		200/5/1	77
Жаркое по-домашнему из отварного мяса		200	290
Сок фруктовый		200	76
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	726	654
Всего:	149,30	1 270	1 260

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витаЕ - 0,55	витаА - 502,19	витаВ2 - 0,64
32,3	51,92	165,1	витаВ1 - 0,78	витаС - 37,43	витаD - 0,78
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 173,61	I - 239,71	P - 479,43	Na - 2 326,68		
F - 120,99	Se - 17,71	Mg - 126,01	Fe - 7,99		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

		День 2 Неделя 2				
	Наименование	Икра кабачковая.. / 1.0/	Котлеты из мяса с соусом.. / 1.0/	Рис отварной с м/сливочным / 1.0/	Чай с лимоном / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,01200	0,32800	0,20000	
2	Икра кабачковая	0,06200				
3	Лимоны				0,00400	
4	Лук репчатый		0,00600			
5	Масло подсолнечное		0,00250			
6	Масло сливочное 72,5% жир			0,00500		
7	Мясо свинины		0,03700			
8	Рис			0,05400		
9	Сахар- песок				0,01500	
10	Соль поваренная пищевая йодированная			0,00300		
11	Сухари панировочные		0,00500			
12	Хлеб пшеничный		0,00900			0,03000
13	Чай				0,00100	
14	Лук репчатый*		0,00120			
15	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л		0,00100			
16	Морковь*		0,00500			
17	Мука в/с*		0,00250			
18	Сахар-песок*		0,00075			
19	Соль йодированная*		0,00060			
20	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

		День 2 Неделя 2				
	Наименование	Салат "Витаминный"	Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью на бульоне	Жаркое по-домашнему из отварного мяса	Сок фруктовый	Хлеб пшеничный
N		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода	0,00400	0,16000			
2	Капуста белокочанная	0,02616	0,05000			
3	Картофель		0,03200	0,16000		
4	Кукуруза консервированная	0,01848				
5	Лимонная кислота	0,00009				
6	Лук репчатый	0,00750	0,00960	0,01440		
7	Масло подсолнечное	0,00360	0,00400	0,00720		
8	Морковь	0,01500	0,01000			
9	Мясо свинины			0,07400		
10	Паста томатная		0,00080	0,00288		
11	Сахар- песок	0,00300				
12	Сметана 15%		0,00500			
13	Сок 1л				0,20000	
14	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00160	0,00120		
15	Укроп		0,00100			
16	Хлеб пшеничный					0,03000
17	Хлеб ржаной					0,03000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Волошко К.Ю.

ГБОУ СОШ с.Сколково (ОВЗ)



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Ермилова Н.В.

МЕНЮ

на 20.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Икра кабачковая..		60	74
Котлеты из мяса с соусом.		50/50	208
Рис отварной с м/сливочным		150	193
Чай с лимоном		200/3,5	62
Хлеб пшеничный		30	70
Итого:	62,20	544	607
Обед			
Салат "Витаминный"		60	63
Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью на б/		200/5/1	77
Жаркое по-домашнему из отварного мяса		200	290
Сок фруктовый		200	76
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	726	654
Всего:	149,30	1 270	1 260

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витЕ - 0,55	витА - 502,19	витВ2 - 0,64
32,3	51,92	165,1	витВ1 - 0,78	витС - 37,43	витD - 0,78
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 173,61	I - 239,71	P - 479,43	Na - 2 326,68		
F - 120,99	Se - 17,71	Mg - 126,01	Fe - 7,99		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 2 Неделя 2				
		Икра кабачковая..	Котлеты из мяса с соусом.	Рис отварной с м/сливочным	Чай с лимоном	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,01200	0,32800	0,20000	
2	Икра кабачковая	0,06200				
3	Лимоны				0,00400	
4	Лук репчатый		0,00600			
5	Масло подсолнечное		0,00250			
6	Масло сливочное 72,5% жир			0,00500		
7	Мясо свинины		0,03700			
8	Рис			0,05400		
9	Сахар- песок				0,01500	
10	Соль поваренная пищевая иодированная			0,00300		
11	Сухари панировочные		0,00500			
12	Хлеб пшеничный		0,00900			0,03000
13	Чай				0,00100	
14	Лук репчатый*		0,00120			
15	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л		0,00100			
16	Морковь*		0,00500			
17	Мука в/с*		0,00250			
18	Сахар-песок*		0,00075			
19	Соль йодированная*		0,00060			
20	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 2 Неделя 2					
		Салат "Витаминный"	Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью на бульоне	Жаркое по-домашнему из отварного мяса	Сок фруктовый	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода	0,00400	0,16000				
2	Капуста белокочанная	0,02616	0,05000				
3	Картофель		0,03200	0,16000			
4	Кукуруза консервированная	0,01848					
5	Лимонная кислота	0,00009					
6	Лук репчатый	0,00750	0,00960	0,01440			
7	Масло подсолнечное	0,00360	0,00400	0,00720			
8	Морковь	0,01500	0,01000				
9	Мясо свинины			0,07400			
10	Паста томатная		0,00080	0,00288			
11	Сахар- песок	0,00300					
12	Сметана 15%		0,00500				
13	Сок 1л				0,20000		
14	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00160	0,00120			
15	Укроп		0,00100				
16	Хлеб пшеничный					0,03000	
17	Хлеб ржаной						0,03000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ стажер кальк.